

# I CLASSICI

## ROSATO IGT MURGIA



**Vitigni:** Bombino nero - Malvasia nera  
**Zona Viticola:** Puglia  
**Altitudine:** 250/300 mt  
**Tipo di suolo:** Argilloso  
**Sistema di allevamento:** Spalliera  
**Resa uva q.li/ha:** 100 q.li  
**Epoca della vendemmia:** Fine Settembre  
**Vinificazione:** Fermentazione in acciaio a temperatura controllata  
**Durata fermentazione:** 10 - 15 giorni  
**Gradazione alcolica:** 12% vol.  
**Colore:** Vino rosato con riflessi bordeaux  
**Profumo:** Bouquet intenso ed elegante  
**Sapore:** Equilibrato con note aromatiche  
**Abbinamenti:** Adatto a carni, pesci e formaggi  
**Temperatura di servizio:** 8°/10° C  
**Formati disponibili:** lt 0,750 - lt 0,375

**Grapes:** Bombino nero - Malvasia nera  
**Vineyard location:** Apulia  
**Altitude:** 250/300 mt  
**Soil:** Clayey  
**Training system:** Espalier  
**Grape yield Kg/ha:** 10,000 Kg  
**Harvest:** End - September  
**Vinification:** Fermentation in steel tanks at controlled temperature  
**Fermentation period:** 10 - 15 days  
**Alcohol content:** 12% vol.  
**Colour:** Rosè wine with Bordeaux shades  
**Smell:** Intense and elegant bouquet  
**Taste:** Balanced, with spicy hints  
**Food Pairing:** Perfect with meat, fish and cheeses  
**Serving Temperature:** 8°/10° C  
**Available sizes:** lt 0,750 - lt 0,375

Terrecarsiche 1939